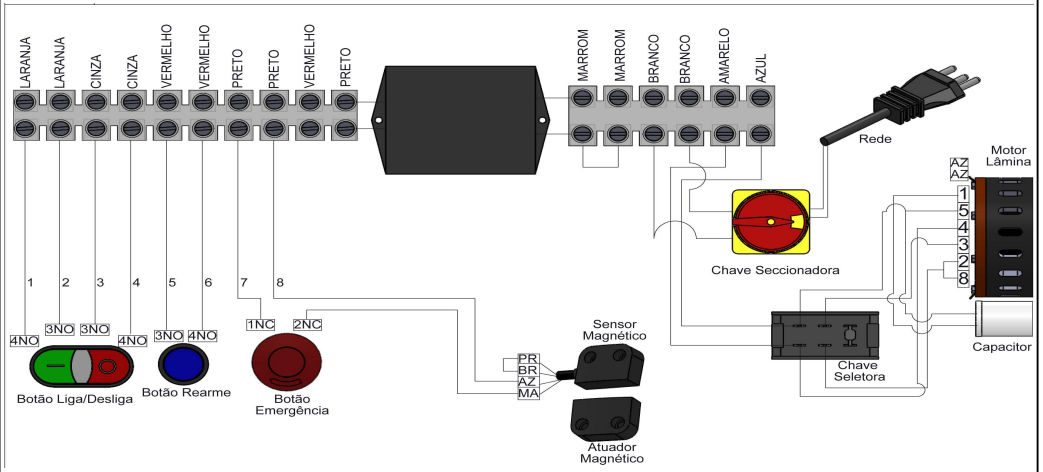
5. Esquema Elétrico

5.1 Esquema Elétrico BM 14NR-Bivolt.



6. Problemas, causas e soluções.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local. -Engrenagens gastas ou quebradas. - Botão de emergência acionado. - Problemas Elétricos.	- Verificar se há energia na rede. - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada. - Soltar (Puxar) botão de emergência conforme indicado no botão (13). - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas. - Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada. - Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
O produto não moe.	- Faca ou disco sem corte.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

7. Normas de referências.

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64
NR 12 - Portaria n° 197 de Dezembro 2010

BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bermar@bermar.ind.br

Serviço de Atendimento ao Cliente | SAC
e-mail: sac@bermar.ind.br

TERMO DE GARANTIA
TODOS OS PRODUTOS BERMAR TÊM A GARANTIA TOTAL DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA _____/_____/_____
NOTA FISCAL Nº _____
APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

Manual de Instruções

Picador de Carne Boca 10

Modelo:

BM 14NR

PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

06 Junho 2012

SUMÁRIO

1. Introdução..... 01

1.1 Informações Básicas 01
1.2 Características Técnicas 01
1.3 Cuidados Necessários 01

2. Instruções de uso 02

2.1 Pré-Operação 02
2.2 Como montar o Conjunto Boca 10 02
2.3 Operação de Corte..... 02

3. Componentes 03

3.1 Componentes Principais 03
3.2 Componentes do Conjunto Boca 10 (completo) 04
3.3 Componentes da Caixa Redutora 04
3.4 Componentes da Engrenagem de Celeron Boca-10/22 (completo) 04

4. Instruções de Limpeza 05

4.1Como limpar sua máquina 05

5. Esquema Elétrico 06

5.1 Esquema Elétrico BM 14NR-Bivolt (Rele de Monitoramento Schmersal) .. 06

6. Problemas, causas e soluções..... 06

7. Normas de referências..... 06

Termo de garantia 06

4. Instruções de Limpeza

4.1 Como limpar sua máquina.

4.1.1 Desligue a máquina e retire-a da tomada;

4.1.2 Retire a bandeja (2).

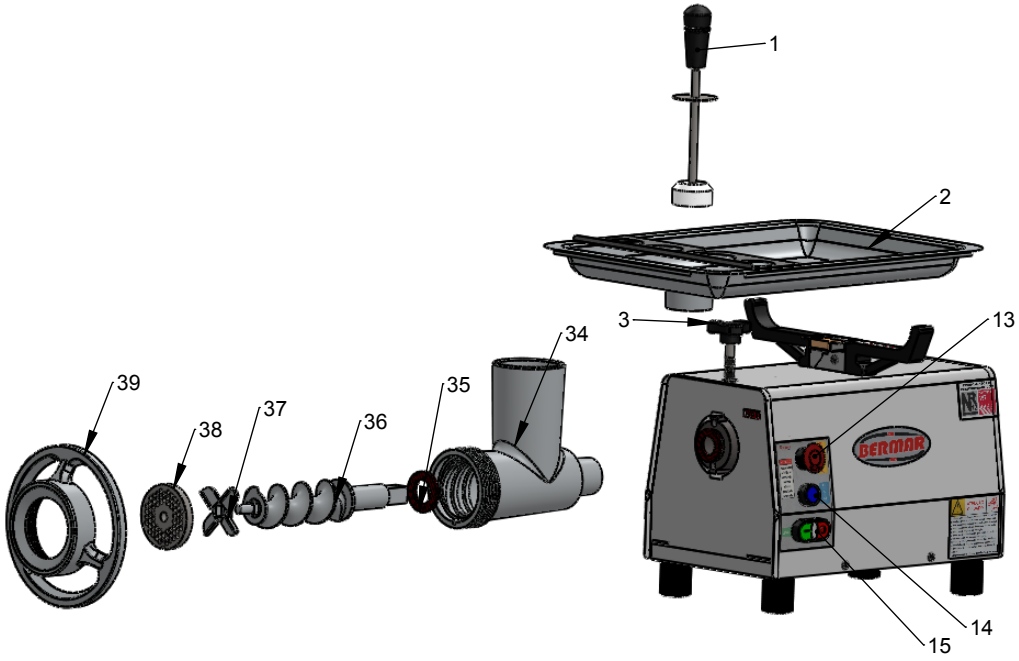
4.1.3 Solte o volante (39), retire o disco (38), a faca (37) e o caracol (36).

4.1.4 Solte o manípulo (3).

4.1.5 Para soltar o corpo do Boca 10 (34) puxe-o com as mãos. Caso tenha dificuldade para retirar gire-o lateralmente, (direita/esquerda) puxando-o para frente.

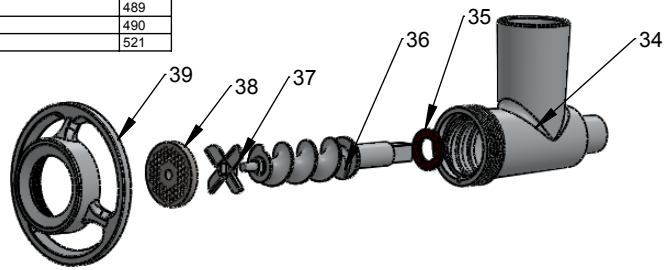
4.1.6 Lavar as peças do Conjunto Boca 10 em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente.

4.1.7 Faça a limpeza do restante da máquina com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro. (O aparelho não deve ser limpo por jato de água).

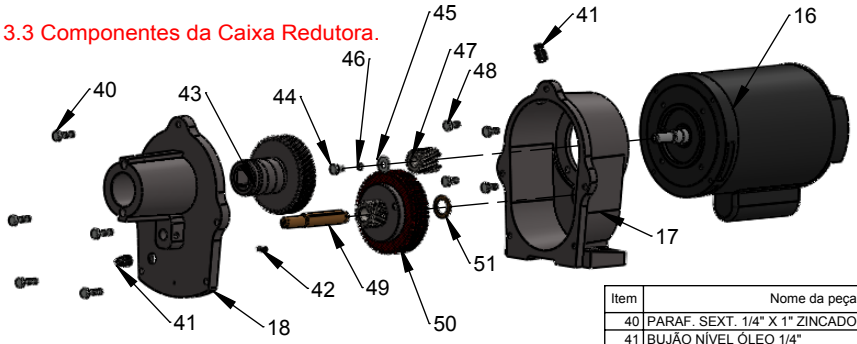


3.2 Componentes do Conjunto Boca 10 (completo).

Item	Nome da peça	Código Bermar
34	CORPO BOCA 10	153
35	ARRUELA CELERON	1083
36	CARACOL BOCA 10	127
37	FACA BOCA 10	489
38	DISCO BOCA 10	490
39	VOLANTE BOCA 10	521



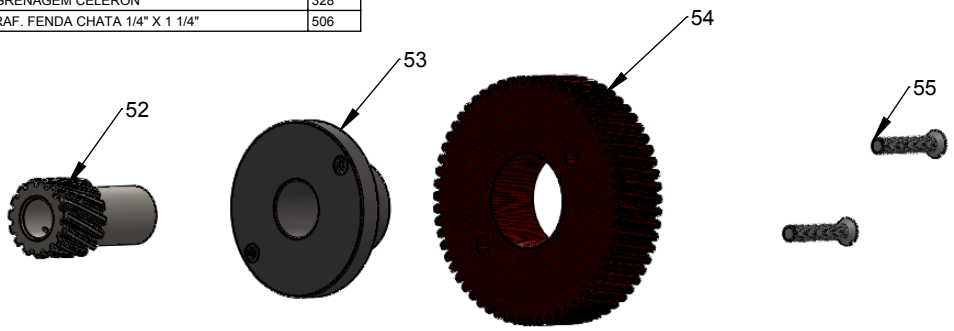
3.3 Componentes da Caixa Redutora.



Item	Nome da peça	Código Bermar
40	PARAF. SEXT. 1/4" X 1" ZINCADO	510
41	BUJÃO NÍVEL ÓLEO 1/4"	403
18	TAMPA CAIXA REDUTOR	2209
42	PARAF. ALLEN S/C 1/4 X 1/2	366
43	ENGRENAGEM NODULAR-47D	2195
44	PARAF. SEXT. 1/4" x 1/2" ZINCADO	175
45	ARRUELA ZINCADA DE 1/4"	44
46	ARRUELA DE PRESSÃO 1/4"	442
47	ENGRENAGEM MOTORA (16 D)	326
48	PARAF. SEXT. 1/4" x 5/8" ZINCADO	23
49	EIXO EXCENTRICO BRONZE	329
50	ENGRENAGEM DE CELERON BOCA-10/22 (completo)	2527
51	ARRUELA DE BRONZE BOCA-22	470
17	CAIXA REDUÇÃO	2193
16	MOTOR 1/2 HP - 373 W	273

3.4 Componentes da Engrenagem de Celeron Boca 10/22 (completo).

Item	Nome da peça	Código Bermar
52	ENGRENAGEM INTERMEDIÁRIA (15 D)	327
53	FLANGE	2523
54	ENGRENAGEM CELERON	328
55	PARAF. FENDA CHATA 1/4" X 1 1/4"	506



1. Introdução

1.1 Informações Básicas

1.1.1 No Picador de Carne Boca 10, a base é confeccionada em aço carbono e pintada com tinta epóxi, e é levada à temperatura de 190ºC.

1.1.2 A carenagem e a bandeja são confeccionadas em aço inoxidável.

1.2 Características Técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 14NR
Tensão (ac)	[V]	127 / 220
Frequência	[Hz]	50-60
Potência	[W]	733
Consumo	[kWh]	0,733
Altura	[mm]	395
Largura	[mm]	350
Profundidade	[mm]	600
Peso líquido	[kg]	30

Importante
Sempre verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3 Cuidados Necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Todo aparelho BERMAR sai com a chave seletora de tensão (11) na posição 220V. Caso necessário, utilize a chave para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão de tensão com o cabo plugado na tomada.

1.3.4 Não utilize o aparelho caso o cabo, plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados.(Obs.: Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos).

1.3.5 Nunca utilize o aparelho se estiver com os sapatos molhados.

1.3.6 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.7 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças; elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

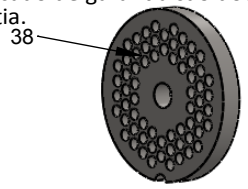
1.3.8 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

1.3.9 O disco perfurado (38) acompanha seu Picador de Carnes Boca 10. Para adquirir discos com furos de diâmetros e modelos diferentes, consulte a disponibilidade e modelos com o fabricante.

1.3.10 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

1.3.11 Para não perder a garantia não tente consertar o aparelho.

1.3.12 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

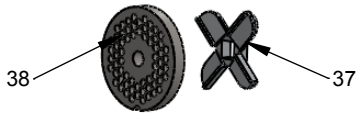


2. Instruções de uso

2.1 Pré-Operação

2.1.1 Antes de utilizar o Picador de Carne Boca 10, lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moido, com água e sabão neutro. (Leia o item 3. Instruções de Limpeza)

2.1.2 Para um bom funcionamento, mantenha a faca (37) e o disco (38) sempre afiados.



2.1.3 Após o uso, não coloque o Conjunto do Boca 10 montado na geladeira sem antes lavá-lo. (Ver o item 3.2 Componentes do Conjunto do Boca 10)

2.1.4 Verifique periodicamente o óleo da Caixa de redução e troque-o a cada 3000 horas de trabalho.

2.1.5 Use somente óleo grosso 220 PS.

2.1.6 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos desligado.

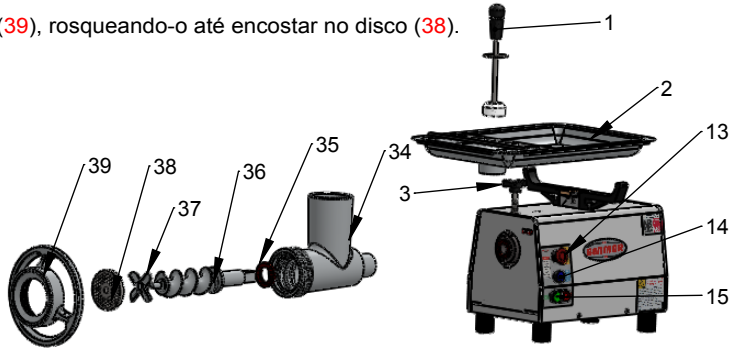
2.2 Como montar o Conjunto Boca 10.

2.2.1 Limpe as partes antes de montá-las. (Seguir instruções de limpeza)

2.2.2 Coloque o corpo do Boca 10 (34) e aperte o manípulo (3).

2.2.3 Encaixe a arruela celeron (35) no caracol (36) e introduza-os dentro do corpo do Boca 10, gire até encaixar. Em seguida, coloque a faca (37) com o corte virado para frente, encaixe o disco (38) no pino do caracol (36).

2.2.4 Coloque o volante (39), rosqueando-o até encostar no disco (38).



2.3. Operação de Corte

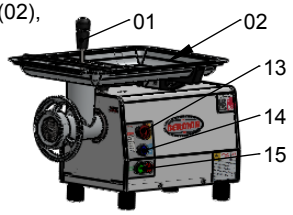
2.3.1 Coloque o produto a ser moído sobre a bandeja (2), use somente o soquete (1) para empurrar o produto.

2.3.2 Ligue o aparelho, utilizando o botão liga/desliga (15).

2.3.3 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (13), para retomar o uso da máquina é necessário soltar o botão de emergência (13), girando-o no sentido indicado no botão e acionar o botão rearme (14). Após esse procedimento acione o botão liga/desliga (15).

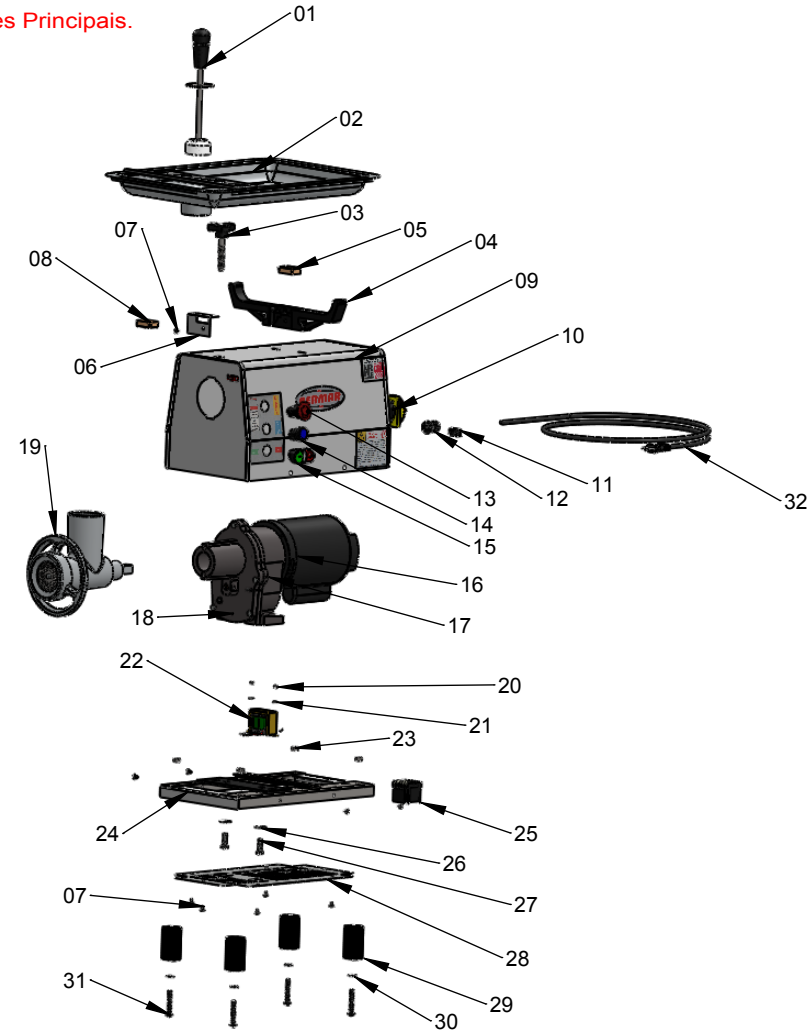
2.3.4 Para retirar a bandeja (02), tire o soquete (01) e remova a bandeja (02), puxando-a para cima com as duas mãos.

ATENÇÃO
EM CASO DE URGÊNCIA, UTILIZE O BOTÃO EMERGÊNCIA (13).



3. Componentes

3.1 Componentes Principais.



Item	Nome da peça	Código Bermar
01	SOQUETE DO BOCA 10 EM AÇO INOX	2115
02	BANDEJA INOX	275
03	MANIPULO M3PM 6034 1/2 X 74 C/ CHANFRO B-10	333
04	SUPORTE DA BANDEJA BOCA 10/22 PLASTICO	2617
05	SENSOR MAGNÉTICO DE SEG. SCHMERSAL	3907
06	TAMPA DO SENSOR DE SEG. DO SUPORTE BAND.	3815
07	PARAF. PH FLG AUTOBROCANTE 4,2 X 13mm	27
08	ATUADOR MAGNÉTICO DE SEG. SCHMERSAL	3826
09	GABINETE DE INOX	278
10	CHAVE SECCIONADORA	2428
11	CHAVE HH 201 M1FG3GS1Q (PLÁST)	633
12	PRENSA CABO	415
13	BOTÃO DE EMERGÊNCIA	1749
14	BOTÃO FACEADO AZUL (REARME)	2075
15	BOTÃO DUPLO	2077
16	MOTOR 1/2 HP - 373 W	273

Item	Nome da peça	Código Bermar
17	CAIXA REDUÇÃO	2193
18	TAMPA CAIXA REDUTOR	2209
19	CONJUNTO DE BOCA 10 (completo)	274
20	PORCA 4mm EMBORRACHADA	94
21	ARRUELA 5MM	1255
22	TRANSFORMADOR 1A 24 V	2083
23	PORCA 5/16" COM CHAVE 1/2"	268
24	BASE DO PICADOR BOCA 10	279
25	CONTATORA CW07 24V 50/60Hz	2082
26	ARRUELA ZINCADA 3/8"	472
27	PARAF. SEXT. 3/8" x 1" ZINCADO	511
28	FUNDO DA BASE DO PICADOR B-10 (ZINCADA)	2766
29	PÉ DE BORRACHA	259
30	ARRUELA ZINCADA 8 x 17mm	629
31	PARAF. FENDA RED 5/16" x 2"	504
32	CABO PP H05RN-F (3X1,0X1,60) LISO	4523